



HOCHLEISTUNGS- SPÜLSYSTEME



Gastro Star[★]

Excellent U-S



Maße und Gewichte		U-S
Installationsmaß BxTxH	mm	470 x 560 x 705
Korbmaß	mm	400 x 400
Einschubhöhe	mm	320
Maximaler Tellerdurchmesser	mm	320
Maximale Höhe Gläser	mm	300
Geeignet für GN 1/1 Behälter		nein
Geeignet für 60 x 40 Kisten oder Bleche		nein
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	34 / 31
Verpackungsmaße BxTxH	mm	660 x 560 x 870
Verpackungsvolumen	m ³	0,3

Hauptinformationen		U-S
effektive Leistung*	Körbe/h	48
Wasserverbrauch / Korb**	l	1,5
Anschlusswert (Standard)	W	3.300
Stromanschluss (Standard)	V	230/50/1N
Absicherung (Standard)	A	16
Zulaufwasser Fließdruck min. - max.	bar	0,5-6,0
Zulaufwasser Temperatur min. - max.	°C	15-60

* Berechnet auf der Grundlage des Standardprogramms 75°.

** Berechnet auf der Grundlage des Spülprogrammes G2.

Technische Daten		U-S
Tankvolumen	l	8
Boilervolumen	l	2,6
Tankheizung	W	2.000
Boilerheizung	W	3.000
Spülpumpe	W	200
Nachspülpumpe	W	200
Ablaufpumpe	W	40
Wärmeabgabe latent / sensibel	kW	0,2 / 0,2
Dampfmenge	kg / h	0,3
Geräuschpegel	db	59
Wasseranschluss		3/4"
Ablaufschlauch // Durchmesser innen / außen	mm	2.000 // 18/24
Reiniger- / Klarspülschlauch	mm	1.900 / 1.900

GastroStar[★]

Excellent U-M



Maße und Gewichte		U-M
Installationsmaß BxTxH	mm	600 x 600 x 720
Korbmaß	mm	500 x 500
Einschubhöhe	mm	300
Maximaler Tellerdurchmesser	mm	285
Maximale Höhe Gläser	mm	275
Geeignet für GN 1/1 Behälter		nein
Geeignet für 60 x 40 Kisten oder Bleche		nein
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	58 / 52
Verpackungsmaße BxTxH	mm	690 x 670 x 870
Verpackungsvolumen	m ³	0,40

Hauptinformationen		U-M
effektive Leistung*	Körbe/h	48
Wasserverbrauch / Korb**	l	1,5
Anschlusswert (Standard)	W	7.500
Stromanschluss (Standard)	V	400/50/3N
Absicherung (Standard)	A	16
Anschlusswert (Multipower 1)	W	5.500
Stromanschluss (Multipower 1)	V	400/50/3N
Absicherung (Multipower 1)	A	16
Anschlusswert (Multipower 2/3)	W	5.500 / 3.500
Stromanschluss (Multipower 2/3)	V	230/50/3N 230/50/ 1N
Absicherung (Multipower 2/3)	A	16 / 16
Zulaufwasser Fließdruck min. - max.	bar	0,5-6,0
Zulaufwasser Temperatur min. - max.	°C	15-60

* Berechnet auf der Grundlage des Standardprogramms 75°.

** Berechnet auf der Grundlage des Spülprogrammes PR2.

Technische Daten		U-M
Tankvolumen	l	15
Boilervolumen	l	6
Tankheizung	W	2.000
Boilerheizung	W	5.000
Spülpumpe	W	500
Nachspülpumpe	W	200
Ablaufpumpe	W	40
Wärmeabgabe latent / sensibel	kW	0,3 / 0,3
Dampfmenge	kg / h	0,4
Geräuschpegel	db	59
Wasseranschluss		3/4"
Ablaufschlauch // Durchmesser innen / außen	mm	2.000 // 18/24
Reiniger- / Klarspülschlauch	mm	1.900 / 1.900

GastroStar[★]

Excellent U-L



Maße und Gewichte		U-L
Installationsmaß BxTxH	mm	600 x 600 x 820
Korbmaß	mm	500 x 500
Einschubhöhe	mm	400
Maximaler Tellerdurchmesser	mm	390
Maximale Höhe Gläser	mm	355
Geeignet für GN 1/1 Behälter		ja
Geeignet für 60 x 40 Kisten oder Bleche		nein
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	65 / 59
Verpackungsmaße BxTxH	mm	690 x 670 x 980
Verpackungsvolumen	m ³	0,45

Hauptinformationen		U-L
effektive Leistung*	Körbe/h	48
Wasserverbrauch / Korb**	l	1,5
Wasserverbrauch / Korb*** (ref. EN IEC 63136:2019)	l	1,5
Anschlusswert (Standard)	W	7.500
Stromanschluss (Standard)	V	400/50/3N
Absicherung (Standard)	A	16
Anschlusswert (Multipower 1)	W	5.500
Stromanschluss (Multipower 1)	V	400/50/3N
Absicherung (Multipower 1)	A	16
Anschlusswert (Multipower 2/3)	W	5.500 / 3.500
Stromanschluss (Multipower 2/3)	V	230/50/3N 230/50/ 1N
Absicherung (Multipower 2/3)	A	16 / 16
Zulaufwasser Fließdruck min. - max.	bar	0,5-6,0
Zulaufwasser Temperatur min. - max.	°C	15-60

* Berechnet auf der Grundlage des Standardprogramms 75°.

** Berechnet auf der Grundlage des Spülprogrammes PR2.

***Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Tabelle "Norm EN IEC 63136:2019".

Technische Daten		U-L
Tankvolumen	l	15
Boilervolumen	l	6
Tankheizung	W	2.000
Boilerheizung	W	5.000
Spülpumpe	W	500
Nachspülpumpe	W	200
Ablaufpumpe	W	40
Wärmeabgabe latent / sensibel	kW	0,3 / 0,3
Dampfmenge	kg / h	0,4
Geräuschpegel	db	59
Wasseranschluss		3/4"
Ablaufschlauch // Durchmesser innen / außen	mm	2.000 // 18/24
Reiniger- / Klarspülschlauch	mm	1.900 / 1.900

GastroStar[★]

Excellent U-XL



Maße und Gewichte		U-XL
Installationsmaß BxTxH	mm	600 x 700 x 852
Korbmaß	mm	500 x 600
Einschubhöhe	mm	400
Maximaler Tellerdurchmesser	mm	390
Maximale Höhe Gläser	mm	375
Geeignet für GN 1/1 Behälter		ja
Geeignet für 60 x 40 Kisten oder Bleche		ja
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	70 / 64
Verpackungsmaße BxTxH	mm	690 x 750 x 980
Verpackungsvolumen	m ³	0,55

Hauptinformationen		U-XL
effektive Leistung*	Körbe/h	60
Wasserverbrauch / Korb**	l	1,8
Anschlusswert (Standard)	W	9.700
Stromanschluss (Standard)	V	400/50/3N
Absicherung (Standard)	A	16
Anschlusswert (Multipower)	W	7.700
Stromanschluss (Multipower)	V	400/50/3N
Absicherung (Multipower)	A	16
Zulaufwasser Fließdruck min. - max.	bar	0,5-6,0
Zulaufwasser Temperatur min. - max.	°C	15-60

* Berechnet auf der Grundlage des Standardprogramms 60°.

** Berechnet auf der Grundlage des Spülprogrammes PR2.

Technische Daten		U-XL
Tankvolumen	l	23
Boilervolumen	l	6
Tankheizung	W	2.000
Boilerheizung	W	7.000
Spülpumpe	W	700
Nachspülpumpe	W	200
Ablaufpumpe	W	40
Wärmeabgabe latent / sensibel	kW	0,5 / 0,3
Dampfmenge	kg / h	0,8
Geräuschpegel	db	59
Wasseranschluss		3/4"
Ablaufschlauch // Durchmesser innen / außen	mm	2.000 // 18/24
Reiniger- / Klarspülschlauch	mm	1.800 / 1.800

GastroStar[★]

Excellent H-M/L



Maße und Gewichte		H-M	H-L
Installationsmaß BxTxH	mm	623 x 745 x 1590	700 x 745 x 1590
Außenmaß BxTxH	mm	721 x 955 x 1590	795 x 955 x 1590
Korbmaß	mm	500 x 500	500 x 600
Haubenöffnung	mm	470	470
Maximaler Tellerdurchmesser	mm	450	450
Maximale Höhe Gläser	mm	450	450
Geeignet für GN 1/1 Behälter		ja	ja
Geeignet für 60 x 40 Kisten oder Bleche		nein	ja
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	120 / 110	130 / 120
Verpackungsmaße BxTxH	mm	870 x 760 x 1540	870 x 830 x 1540
Verpackungsvolumen	m ³	1,02	1,1

Hauptinformationen		H-M	H-L
effektive Leistung*	Körbe/h	60	60
Wasserverbrauch / Korb**	l	1,5	1,8
Wasserverbrauch / Korb*** (ref. EN IEC 63136:2019)	l	1,5	
Anschlusswert (Standard)	W	10.200	10.000
Stromanschluss (Standard)	V	400/50/3N	400/50/3N
Absicherung (Standard)	A	16	16
Anschlusswert (Multipower)	W	7.700	
Stromanschluss (Multipower)	V	400/50/3N	
Absicherung (Multipower)	A	16	
Zulaufwasser Fließdruck min. - max.	bar	0,5-6,0	0,5-6,0
Zulaufwasser Temperatur min. - max.	°C	15-60	15-60

* Berechnet auf der Grundlage des Standardprogramms 60°.

** Berechnet auf der Grundlage des Spülprogrammes PR2.

***Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Tabelle "Norm EN IEC 63136:2019".

Technische Daten		H-M	H-L
Tankvolumen	l	20	30
Boilervolumen	l	7	7
Tankheizung	W	2.500	3.000
Boilerheizung	W	7.000	6.000
Spülpumpe	W	700	1.000
Nachspülpumpe	W	200	200
Ablaufpumpe	W	40	40
Wärmeabgabe latent / sensibel	kW	1,1 / 0,6	1,2 / 0,6
Dampfmenge	kg / h	1,6	1,8
Geräuschpegel	db	59	63
Wasseranschluss		3/4"	3/4"
Ablaufschlauch // Durchmesser innen / außen	mm	1.700 // 33/43	1.700 // 33/43
Reiniger- / Klarspülschlauch	mm	2.500 / 2.500	2.500 / 2.500

Gastro Star[★]

Excellent H-M/L WRG



Maße und Gewichte		H-M WRG	H-L WRG
Installationsmaß BxTxH	mm	623 x 745 x 2283	700 x 745 x 2283
Außenmaß BxTxH	mm	721 x 955 x 2283	795 x 955 x 2283
Korbmaß	mm	500 x 500	500 x 600
Haubenöffnung	mm	470	470
Maximaler Tellerdurchmesser	mm	450	450
Maximale Höhe Gläser	mm	450	450
Geeignet für GN 1/1 Behälter		ja	ja
Geeignet für 60 x 40 Kisten oder Bleche		nein	ja
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	115 + 25 / 105 + 20	130 + 25 / 125 + 20
Verpackungsmaße BxTxH	mm	870 x 760 x 1540 + 720 x 750 x 300	870 x 830 x 1540 + 720 x 750 x 300
Verpackungsvolumen	m ³	1,02 + 0,15	1,1 + 0,15

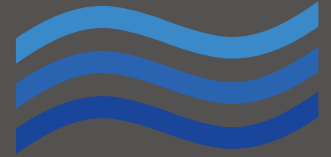
Hauptinformationen		H-M WRG	H-L WRG
effektive Leistung*	Körbe/h	60	60
Wasserverbrauch / Korb**	l	1,4	1,8
Anschlusswert (Standard)	W	9.700	10.000
Stromanschluss (Standard)	V	400/50/3N	400/50/3N
Absicherung (Standard)	A	16	16
Anschlusswert (Multipower)	W	6.700	
Stromanschluss (Multipower)	V	400/50/3N	
Absicherung (Multipower)	A	16	
Zulaufwasser Fließdruck min. - max.	bar	0,5-6,0	0,5-6,0
Zulaufwasser Temperatur min. - max.	°C	15-25	15-25

Technische Daten		H-M WRG	H-L WRG
Tankvolumen	l	20	30
Boilervolumen	l	7	7
Tankheizung	W	3.000	3.000
Boilerheizung	W	6.000	6.000
Spülpumpe	W	700	1.000
Nachspülpumpe	W	200	200
Ablaufpumpe	W	40	40
Wärmeabgabe latent / sensibel	kW	0,5 / 0,6	0,6 / 0,6
Dampfmenge	kg / h	0,7	0,9
Geräuschpegel	db	59	63
Wasseranschluss		3/4"	3/4"
Ablaufschlauch // Durchmesser innen / außen	mm	1.700 // 33/43	1.700 // 33/43
Reiniger- / Klarspülschlauch	mm	2.500 / 2.500	2.500 / 2.500

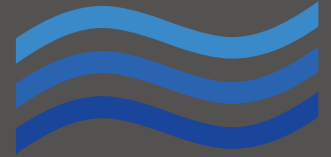
* Berechnet auf der Grundlage des Standardprogramms 60".

** Berechnet auf der Grundlage des Spülprogramms PR2.

*** Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Tabelle "Norm EN IEC 63136:2019".



Technologien und Funktionen	U-S	U-M	U-L	U-XL	H-M	H-L	H-M WRG	H-L WRG
NRGsteam - Nachhaltige Wärmerückgewinnung für Profis								
DuoFlow - Bewährtes Pumpensystem Mehr Effizienz, weniger Lärm								
QuickReady - Energiemanagement zur Reduzierung der Aufheizzeit, für einen schnelleren Startprozess.								
HotWash - Konstante Wärme für schnellere Spül- und Trocknungszeiten								
ProRinse - Konstanter Wasserdruck für perfekte Spülergebnisse								
ThermoStop - Konstante Spültemperatur für maximale Hygiene								
EvoLution3 - Sauberes Wasser für bessere Spülergebnisse								
ProDrain₄ - Optimierte Filtration für maximale Effizienz								
UltraRinse₃ - Perfekte Spülergebnisse bei minimalem Wasserverbrauch								
EnergySaving - Optimierter Energieeinsatz								
HiTech - Innovativer Spülarm für maximale Leistung								
Inspect - Klare Sicht für maximale Hygiene								
Access - Wartung leicht gemacht.								
SmartClean - Selbstreinigendes Design für mühelosen Betrieb								
ProSoft - Sanfter Spülstart für maximale Schonung								
ProDose - Präzise Dosierung für optimale Spülergebnisse								
MultiPower - Flexible Stromanpassung für maximale Kompatibilität								



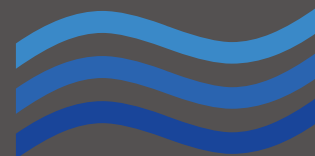
Verwechslung? Ausgeschlossen!

Reiniger, Klarspüler, Entkalker? Für Töpfe, Besteck oder Gläser? Für die maschinelle oder manuelle Reinigung? Den richtigen Reiniger bzw. das richtige Produkt erkennen Sie dank der neuen übersichtlichen Etiketten blitzschnell auf einen Blick. Verwechslung? Ausgeschlossen.

Spülgut Legende	Spülguteignung	Produktgruppen
GLÄSER KAFFEE & TEE GESCHIRR BESTECKE UTENSILIEN OBERFLÄCHEN ALUMINIUM GRILLROSTE ENTKALKUNG FRITTEUSEN GERÄTE DUNSTABZUGSHAUBEN	GEEIGNET BEDINGT GEEIGNET 	- REINIGER - KLARSPÜLER - ENTKALKER / SAURER REINIGER - HANDSPÜLMITTEL / NEUTRALREINIGER Gastro Star Sortiment MASCHINELLE REINIGUNG - Gläser & Bistrogeschirr - Geschirr & Arbeitsgeräte - Pulver- und Compactreiniger - Klarspüler MANUELLE REINIGUNG - Geschirr & Oberflächen - Oberflächen & Geräte DESINFEKTIONSPRODUKTE - Flächen - Hände DOSIERSYSTEME - Pulverdosiergerät - Schlauchpumpen - Zumischgeräte - Dosierhilfen



Produkte für die maschinelle Aufbereitung



Produkt	Charakteristik	Trinkgläser	Geschirr/ Besteck	Geräte	Aluminium	Gesamtwasser- härte in °d
Gastro Star FR 30	Gläser-Reiniger					< 8,4
Gastro Star FR 40	Gläser- und Bistro-Reiniger					< 8,4
Gastro Star FR 45	Gläser- und Bistro-Reiniger „Plus“					> 14
Gastro Star FR 300	Spezial-Reiniger					> 14
Gastro Star FR 8400	Universal-Reiniger					< 14
Gastro Star FR 8700	Universal-Reiniger „Plus“					> 14
Gastro Star FR 6100	Intensiv-Reiniger					< 14
Gastro Star FR 6800	Intensiv-Reiniger „Plus“					> 14
Gastro Star PR 30	Universal-Reiniger					> 14
Gastro Star FR 65	Spezial-Reiniger für Topf- und Gerätespülmaschinen					< 14
Gastro Star PR 65	Spezial-Reiniger für Topf- und Gerätespülmaschinen					< 14
Gastro Star PR Ultra	Grund-Reiniger					-
Gastro Star CP 100	Universal-Reiniger					< 14
Gastro Star CP 140	Intensiv-Reiniger					< 14

Produkt	Charakteristik	Trinkgläser	Geschirr/ Besteck	Geräte	Aluminium	Gesamtwasser- härte in °d
Gastro Star K 1	Neutraler Universal-Klarspüler					< 8,4
Gastro Star K 2	Saurer Universal-Klarspüler					> 14
Gastro Star K 3	Gläser-Klarspüler					< 8,4
Gastro Star K 4	Spezial-Klarspüler					< 3

= Geeignet

FR - Flüssig-Reiniger
PR - Pulver-Reiniger

CP - Compact-Reiniger
K - Klarspüler

= Bedingt geeignet

Produkte für die manuelle Aufbereitung



Produkt	Charakteristik	Geschirr/ Besteck	Geräte	Ober- flächen	Aluminium	Gebinde- größen
Gastro Star CitroClean	Universal-Spülmittel					10 L 12 x 1 L
Gastro Star UniClean	Hochleistungs-Universal-Reiniger					10 L
Gastro Star EK	Entkalker					12 kg
Gastro Star GrillClean	Intensiv-Grill-Reiniger					10 L 12 x 0,75 L
neoform® K plus ¹	Kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel				²	10 L 5 L 6 x 2 L
neoform® K sprint ¹	Alkoholisches Schnelldesinfektionsmittel					10 L 12 x 0,75 L

= Geeignet

= Bedingt geeignet

FR - Flüssig-Reiniger

PR - Pulver-Reiniger

CP - Compact-Reiniger

K - Klarspüler

¹ Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

² Bei eloxiertem Aluminium ist eine Vorprüfung durchzuführen.

Perfekte Teamplayer ...

Damit unsere Maschinen jedes noch so schmutzige Geschirr sauber bekommen, setzen wir auf die **Gastro Star-Reiniger** und **Gastro Star-Klarspüler**. Die Premium-Rezepturen haben sich seit Jahrzehnten bestens bewährt und sorgen für glänzende und vor allem wirtschaftliche Sauberkeit.





IHR SERVICEPROFI

FÜR GEWERBLICHE SPÜLMASCHINEN

SPÜLMASCHINEN | REINIGER | KLARSPÜLER
SERVICE | WASSERAUFBEREITUNG

Ihr Servicepartner vor Ort

Tönsmeyer Service GmbH

Adlerhorst 19
22459 Hamburg

Telefon: +49 (0) 40 / 57 57 56
E-Mail: info@toensmeyer-service.de
Web: www.toensmeyer-service.de